

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.06.2026 09:50:55
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb5c509a9551e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

05.12.2025 г.
протокол № 4
Зав. кафедрой Чугунова О.В.

Одобрена
на заседании кафедры

Утверждена
Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.

протокол № 4

Председатель

Карх Д.А.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Управление ресторанным бизнесом
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания
Форма обучения	заочная
Год набора	2026
Разработана:	
Профессор, д.т.н.	
Чугунова О.В.	

Екатеринбург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	10
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	10
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	12
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	17
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	17
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	18
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	19

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования- бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020г. № 1047)
---------	--

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных процессов управления производством продукции общественного питания и методов организации ресторана.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					3 е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч. зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 9						
Экзамен, Контрольная работа	252	20	8	12	223	7

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии с ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
технологический	

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-1.ПК-1 Знать: состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	--

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-2.ПК-1 Знать: методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	---

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-3.ПК-1 Уметь: рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
---	---

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-5.ПК-1 Иметь практический опыт: разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; разработки технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	---

<p>ПК-3 Разработка стратегии эффективного развития предприятия общественного питания массового изготовления специализированных</p>	<p>ИД-1.ПК-3 Знать: технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>
	<p>ИД-2.ПК-3 Уметь: применять способы организации производства из эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>

<p>ПК-3 Разработка стратегии эффективного развития предприятия общественного питания массового изготовления и специализированных</p>	<p>ИД-3.ПК-3 Иметь практический опыт: проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов, системы управления производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	--

<p>организационно-управленческий</p>	
<p>П К - 4 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ИД-1.ПК-4 Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; трудовое законодательство Российской Федерации; основы организации деятельности предприятий питания; основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; теории мотивации и обеспечения лояльности персонала; теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания; основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания</p> <p>ИД-2.ПК-4 Уметь: владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах; осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания; владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе; владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания</p>

П К - 4 Управлениематериальны ми ресурсами иперсоналом департаментов(служб, отделов)предприятия питания	ИД-3.ПК-4 Иметь практический опыт: оценки материальных ресурсовдепартаментов (служб, отделов); оценки функциональныхвозможностей персонала департаментов (служб, отделов);планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов)предприятия питания; формирования системы бизнес-процессов,регламентов и стандартов предприятия питания; координации иконтроля деятельности департаментов (служб, отделов)
---	--

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контрольсамостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практическиезанятия		
Семестр 9		24					
Тема 1.	Введение. Цели и задачи дисциплины.Состояние и тенденции развитияресторанного бизнеса	70,5	1		2	67,5	
Тема 2.	Функции управления рестораном (ПК-1,ПК-3, ПК-4)	38,5	1		2	35,5	
Тема 3.	Идентификация процессов управления вресторане(ПК-	30,5	1		2	27,5	
Тема 4.	Процесс взаимодействия ресторана сорганами управления (ПК-1,ПК-3, ПК-4)	30,5	1		2	27,5	
Тема 5.	Формирование системы управлениярестораном (ПК-	32,5	3		2	27,5	
Тема 6.	Критерии эффективности системыуправления рестораном	40,5	1		2	37,5	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочногосредств	Описание оценочного средства	Критериикоценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Темы 1-2	Коллоквиум 1	Перечень вопросов для коллоквиума включает 15 вопросов.	5 баллов
Темы 3-4	Коллоквиум 2	Перечень вопросов для коллоквиума включает 20 вопросов.	5 баллов
Темы 5-6	Проблемнаядискуссия	Групповое обсуждение под руководствомпреподавателя вопросов, проблем, в ходе которого студентампредоставляется возможность высказать своюточку зрения на рассматриваемую проблему,учиться обосновывать и защищать. Вопросыдля обсуждения включают 9 проблем.	5 баллов
Промежуточная аттестация(Приложение 5)			
9 семестр(Экзаменационный билет	Билет состоит из двух теоретическихвопросов и одного	до 100 баллов

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответаи т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Введение. Цели и задачи дисциплины. Состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса (ПК-1, ПК-3, ПК-4)</p> <p>Предмет, задачи и содержание курса. Взаимосвязь с другими дисциплинами. Организационные формы проведения занятий: семинарские занятия, деловые игры, экскурсии. Современное состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса; понятие сферы гостеприимства, общая ситуация в развитии отдельных сегментов российского рынка ресторанов.</p> <p>Классификация и характеристика ресторанов. Взаимосвязь и отличительные признаки: обслуживаемый контингент, выполняемые функции, уровень обслуживания гостя. Ассортимент выпускаемой продукции.</p>
<p>Тема 2. Функции управления рестораном (ПК-1, ПК-3, ПК-4)</p> <p>Виды управления в ресторанном бизнесе. Управление по видам деятельности.</p> <p>Сущность и содержание функций управления рестораном. Принятие решения, планирование, прогнозирование, организация, координация, мотивация, контроль, учет, анализ, коммуникации. Производственно-торговая и организационная структура ресторанов. Принципы организации производства кулинарной продукции в ресторане.</p>
<p>Тема 3. Идентификация процессов управления в ресторане (ПК-1, ПК-3, ПК-4)</p> <p>Системный подход к анализу деятельности ресторана. Элементы, из которых состоит система и подсистемы ресторана.</p>
<p>Тема 4. Процесс взаимодействия ресторана с органами управления (ПК-1, ПК-3, ПК-4)</p> <p>Процесс взаимодействия ресторана с органами управления. Иерархия органов власти. Классификационные признаки нормативной и технологической документации. Маркетинг в ресторанном бизнесе. Работа с поставщиками технологического оборудования; организация работы с проектными организациями.</p>
<p>Тема 5. Формирование системы управления рестораном (ПК-1, ПК-3, ПК-4)</p> <p>Решение задач создания и неукоснительного соблюдения единого цикла организации управления в ресторане. Процессы управления для ресторанов. Вертикаль управления в организационной структуре ресторана.</p>
<p>Тема 6. Критерии эффективности системы управления рестораном (ПК-3)</p> <p>Оптимальное управление. Эффективное управление. Рациональное управление. Система экономических показателей хозяйственной деятельности ресторана. Организация контроля движения, сохранности и правильности расходования продукции внутри предприятия по точкам производства и продаж. Финансовое управление в ресторане. Организация анализа проектов предприятий питания.</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 1. Введение. Цели и задачи дисциплины. Состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса (ПК-1, ПК-3, ПК-4)

Форма проведения семинара – вопросно-ответная (предполагает совместное обсуждение в студенческой группе сформулированных в плане семинара проблем).

Предмет, задачи и содержание курса, значение дисциплины в подготовке специалистов высшего профессионального образования; взаимосвязь с другими дисциплинами.

Современное состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса; понятие сферы гостеприимства, общая ситуация в развитии отдельных сегментов российского рынка ресторанов.

Классификация и характеристика ресторанов в соответствии с нормативными документами сложившаяся в современных условиях. Взаимосвязь и отличительные признаки: обслуживаемый контингент, выполняемые функции, уровень обслуживания гостей, ассортимент выпускаемой продукции, вместимость, форма обслуживания.

Для более углубленного понимания поставленных проблем студентам необходимо ответить на ряд вопросов:

Место ресторанов в структуре общественного питания.

Характеристика ресторанов в соответствии с нормативно-технической документацией.

Принципы научных исследований.

Система управления и ее место в деятельности ресторанов.

Тема 2. Функции управления рестораном (ПК-1, ПК-3, ПК-4)

Форма проведения семинара – вопросно-ответная (предполагает совместное обсуждение в студенческой группе сформулированных в плане семинара проблем).

Виды управления в ресторанном бизнесе – стратегическое, операционное, административное. Управление по видам деятельности: инновационное, производственное, инвестиционное, финансовое, управление качеством, управление персоналом, логистика, антикризисное управление.

Сущность и содержание функций управления рестораном. Принятие решения, планирование, прогнозирование, организация, координация, мотивация, контроль, учет, анализ, коммуникации. Производственно-торговая и организационная структура ресторанов. Принципы организации производства кулинарной продукции в ресторане.

Для более углубленного понимания поставленных проблем студентам необходимо ответить на ряд вопросов:

Каковы виды управления в ресторанном бизнесе?

Управление по видам деятельности в ресторане.

Назовите сущность и содержание функций управления рестораном.

Какова производственно-торговая структура ресторанов?

Какова организационная структура ресторанов?

Перечислите и обоснуйте принципы организации производства кулинарной продукции в ресторане.

Тема 3. Идентификация процессов управления в ресторане(ПК-1,ПК-3, ПК-4)

Форма проведения семинара – вопросно-ответная (предполагает совместное обсуждение в студенческой группе сформулированных в плане семинара проблем).

Перечень процессов на основе системного подхода к анализу деятельности ресторана: снабжение(логистика), производство, продажи, прием и обслуживание гостей, маркетинг, управление и обеспечение. Элементы, из которых состоит система и подсистемы ресторана: вход, процесс, выход, ресурсы, инфраструктура, условия, нормы, ограничения, обратная связь.

Для более углубленного понимания поставленных проблем студентам необходимо ответить на ряд вопросов:

Системный подход к деятельности предприятия питания.

Что такое и как происходит процесс снабжения ресторанов?

Какова организация производства в ресторане?

Продажи в ресторанах: что на них влияет, как повысить продажи?

Перечислите и расскажите об элементах, из которых состоит система и подсистема ресторана.

Тема 4. Процесс взаимодействия ресторана с органами управления (ПК-1,ПК-3, ПК-4)

Форма проведения семинара – вопросно-ответная (предполагает совместное обсуждение в студенческой группе сформулированных в плане семинара проблем).

Процесс взаимодействия ресторана с органами управления. Иерархия органов власти: макроуровень – федеральные министерства, мезоуровень – региональные министерства, микроуровень – администрации муниципальных образований. Классификационные признаки нормативной и технологической документации. Включает выработку и реализацию маркетинговых методик поиска, выбора и привлечения гостей. С точки зрения формализации важны следующие аспекты: постоянное изучение рынка в целях контроля закупочных цен и эффективного управления соответствующими затратами; работа с поставщиками в целях оптимизации их количества, качества и состава; анализ работы конкурентов; работа с поставщиками технологического оборудования; организация работы с проектными организациями

Для более углубленного понимания поставленных проблем студентам необходимо ответить на ряд вопросов:

Каков процесс взаимодействия ресторана с органами управления?

Иерархия органов власти.

Каковы классификационные признаки нормативной и технологической документации?

Маркетинговые приемы привлечения и удержания потребителей в ресторанах.

Управление затратами в ресторанном бизнесе.

Работа с поставщиками технологического оборудования в ресторанном бизнесе.

Конкурентоспособность ресторанного бизнеса и факторы, на нее влияющие.

Тема 5. Формирование системы управления рестораном (ПК-1,ПК-3, ПК-4)

Форма проведения семинара – вопросно-ответная (предполагает совместное обсуждение в студенческой группе сформулированных в плане семинара проблем).

Решение задач создания и неукоснительного соблюдения единого цикла организации управления в ресторане. Примеры процессов управления для ресторанов. Выстраивание вертикали управления в организационной структуре ресторана.

Для более углубленного понимания поставленных проблем студентам необходимо ответить на ряд вопросов:

Что такое единый цикл организации управления в ресторане?

Процесс управления в ресторанном бизнесе.

Вертикаль управления в организационной структуре ресторана.

<p>Тема 6. Критерии эффективности системы управления рестораном (ПК-3) Форма проведения семинара – вопросно-ответная (предполагает совместное обсуждение в студенческой группе сформулированных в плане семинара проблем).</p> <p>Оптимальное управление. Эффективное управление. Рациональное управление. Система экономических показателей хозяйственной деятельности ресторана. Организация контроля движения, сохранности и правильности расходования продукции внутри предприятия по точкам производства и продаж. Финансовое управление в ресторане. Организация анализа проектов предприятий питания.</p> <p>Для более углубленного понимания поставленных проблем студентам необходимо ответить на ряд вопросов: Что такое оптимальное управление рестораном? Суть эффективного управления рестораном. Что такое рациональное управление рестораном? Основные экономические показатели хозяйственной деятельности ресторана. Как организовано финансовое управление в ресторане? Как эффективно и правильно составить проектную часть для строительства предприятий питания?</p>

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 2. Функции управления рестораном (ПК-1,ПК-3, ПК-4) Коллоквиум 1</p>
<p>Тема 3. Идентификация процессов управления в ресторане(ПК-1,ПК-3, ПК-4) Коллоквиум 2</p>
<p>Тема 4. Процесс взаимодействия ресторана с органами управления (ПК-1,ПК-3, ПК-4) Коллоквиум 2</p>
<p>Тема 5. Формирование системы управления рестораном (ПК-1,ПК-3, ПК-4) Изучение понятийного аппарата темы, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников. Подготовка к проблемной дискуссии.</p>
<p>Тема 6. Критерии эффективности системы управления рестораном (ПК-3) Изучение понятийного аппарата темы, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников. Подготовка к проблемной дискуссии.</p>

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Размещается контрольная работа

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Приложение 6

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
не предусмотрено

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ
<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

2. Васюкова А.Т. Технология и организация ресторанного дела [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2025. - 219 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2136705>

Дополнительная литература:

2. Крапива Т. В., Маюрникова Л. А., Давыденко Н. И. Экспертиза и диагностика объектов исистем сервиса (на примере предприятий общественного питания) [Электронный ресурс]:. - Кемерово: КемГУ, 2010. - 128 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4600>

3. Чугунова Управление ресторанным бизнесом. Курс лекций. Тема 1. Основные аспекты операционного управления рестораном [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2023. - 1 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202307a/121.mp4>

4. Чугунова Управление ресторанным бизнесом. Курс лекций. Тема 2. Функции управления рестораном [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2023. - 1 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202307a/122.mp4>

5. Чугунова Управление ресторанным бизнесом. Курс лекций. Тема 3. Формирование системы управления рестораном [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2023. - 1 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202307a/123.mp4>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

Справочно-правовая система Консультант+. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к экзамену

1. Понятие, сущность и задачи управления в ресторанном бизнесе.
2. Функции управления в ресторане.
3. Специфика управления в индустрии гостеприимства.
4. Информационное обеспечение управления рестораном.
5. Виды и принципы управления в ресторане.
6. Методологические основы управления в ресторане.
7. Формы организации управления в ресторане.
8. Разработка концепции управления в ресторанном бизнесе.
9. Понятие и сущность менеджмента.
10. Стратегическое управление в ресторане.
11. Оперативное управление в ресторане.
12. Административное управление в ресторане.
13. Организация как функция менеджмента.
14. Сущность и типы организационных структур ресторанов.
15. Понятие организационной структуры управления и ее сущность.
16. Типы организационных структур управления рестораном.
17. Принципы построения организационных структур рестораном.
18. Организационные и управленческие отношения в менеджменте.
19. Ресторанный коллектив и его особенности.
20. Особенности управления в отдельных видах деятельности ресторана.
21. Основные этапы разработки инновационной политики ресторана.
22. Понятие, цели, задачи и функции финансового менеджмента.
23. Организационное обеспечение финансовой деятельности ресторана.
24. Виды инвестиций, их классификация.
25. Понятие, функции и концепция управления персоналом в ресторанном бизнесе.
26. Поставщики технологического оборудования для предприятий общественного питания.
27. Организационное обеспечение информационной связи с поставщиками.
28. Разработка систем комплексной автоматизации.
29. Требования к проектированию и техническому оснащению ресторанов.
30. Критерии эффективности технического оснащения предприятий питания.
31. Действия руководителя ресторана в случае возникновения чрезвычайной ситуации.
32. Нормативно-техническая документация, действующая в ресторанном бизнесе.

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к экзамену

Номер задания	Правильный ответ	Содержание задания	Компетенция
<i>Задания открытого типа</i>			
1		По какому документу принимается товар?	ПК-1
2		Предприятие общественного питания для закупки сырья и продуктов с продавцом заключает договор _____	ПК-1
3		Совокупность требований и мероприятий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции в процессе производства, хранения, транспортирования или реализации называется	ПК-1
4		Постоянная деятельность, направленная на повышение качества продукции, снижение затрат на него, совершенствование производства.	ПК-1
5		_____ — часть менеджмента качества, направленная на выполнение требований к качеству.	ПК-1
6		Планирование, организация и контролирование всех видов деятельности по перемещению материального потока от пункта закупки сырья до пункта конечного потребителя	ПК-3
7		Разработанная программа производственного контроля утверждается	ПК-3, ПК-4
8		Продолжительность потребления пищи одним человеком, необходимо для расчета _____	ПК-1, ПК-3
9		Среднее количество блюд, потребляемое одним посетителем, состоящее из коэффициентов потребления отдельных видов обеденной продукции – это _____	ПК-1, ПК-3
10		Современный метод управления производством, основанный на управлении процессом непрерывного устранения потерь производства	ПК-3
11		определение совокупности оценочных показателей качества, сложности и эффективности работы и сравнение с предыдущими периодами с помощью весовых коэффициентов	ПК-4
12		Определение квалификации специалиста, уровня знаний либо отзыв о его способностях, деловых и иных качествах	ПК-4
13		Показатель, характеризуется изменением индексов цен на товары и услуги, которые входят в состав потребительских корзин минимального потребительского бюджета	ПК-4
14		Отношение числа случаев нарушения трудовой и исполнительской дисциплины к общей численности персонала – это показатель _____	ПК-4
15		Какой составляется документ при обнаружении недостачи товара?	ПК-4
16		Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?	ПК-1

17		Предоставление рабочим и служащим в течение рабочего дня горячую пищу, повышает у них _____	ПК-1
18		Через сколько часов рекомендуется предоставлять персоналу перерыв	ПК-1
19		Как называется разделение труда между работниками производства и торгового зала?	ПК-1
20		_____ рабочих мест представляет собой комплексную оценку на соответствие нормативным требованиям технико-технологическим, организационно-экономическим условиям труда и техники безопасности.	ПК-1
21		В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?	ПК-1
22		Основные типы предприятий общественного питания делятся на	ПК-1
23		Сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, прессование, дозирование- это _____	ПК-1
24		_____ процесс - это совокупность операций по производству, реализации продукции и организации её потребления.	ПК-1
25		В производственной структуре на предприятиях общепита организуются: кондитерский цех, кулинарный цех, цех мучных изделий, они называются _____	ПК-1
26		Кем утверждается план-меню	ПК-1
		На предприятиях общественного питания со свободным выбором блюд оперативное планирование начинается с составления _____ на один день в соответствии с товарооборотом.	ПК-1
<i>Задания закрытого типа</i>			
1		Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это? а. Бар б. Кафе в. Ресторан г. Закусочная	ПК-1
2		Складские помещения предприятий общественного питания служат для... а) проведения собраний и семинаров для работников предприятия общественного питания б) приемки поступающих от поставщиков продуктов, сырья и полуфабрикатов, их краткосрочного хранения и отпуска в) развлечения и организации досуга для посетителей	ПК-1
3		В результате механической обработке сырья получают: а) заготовочное сырьё б) полуфабрикаты в) готовую продукцию г) кулинарное изделие	ПК-1
4		Успешная деятельность предприятия должна обеспечиваться производством продукции и услуг, которые: а) предлагаются потребителю по	ПК-1

		конкурентоспособным ценам б) пользуются спросом у потребителей и получают чистую прибыль в) удовлетворяют требованиям потребителя г) отвечают действующему законодательству	
5		Под специализацией производства понимается: а) сосредоточение деятельности предприятия на выпуске и реализации определённого ассортимента изделий б) предусматривает сосредоточение средств производства и рабочей силы в) ответственность руководства по закупке сырья и продуктов, разработку новых видов продуктов г) создание системы качества	ПК-1
6		С какой целью применяется современное оборудование в общественном питании? а) облегчить ручной труд, повысить производительность б) идти в ногу со временем в) следить за модой г) нет верного ответа	ПК-3
7		Для эффективной и ритмичной работы предприятия общественного питания необходимо организовать... а) продажу товаров зарубеж б) завоз товаров из одного источника в) завоз товаров из разных источников г) завоз товаров из двух-трех источников	ПК-3
8		Технологический процесс товародвижения а) поступление продукции - хранение продуктов - отпуск продуктов в цеха - производство готовой продукции - реализация готовой продукции б) производство готовой продукции - реализация готовой продукции - поступление продуктов - хранение продуктов - отпуск продуктов в цеха в) поступление продуктов - хранение продуктов - реализация готовой продукции - отпуск продуктов в цеха - производство готовой продукции г) нет верного ответа	ПК-3
9		Стандарты предприятия формирует... а) само предприятие б) отрасль в) государство г) конкурент	ПК-3
10		К каким производственным помещениям относится экспедиция, моечная кухонной посуды и хлеборезка? а) вспомогательным. б) основным. в) складским. г) административно-бытовым	ПК-3
11		Установите последовательность этапов процесса управления: а) реализация решения - идентификация проблемы - разработка и принятие решения б) идентификация проблемы - реализация решения - разработка и принятие решения в) идентификация проблемы - разработка и принятие решения - реализация решения г) разработка и принятие решения - реализация решения - идентификация проблемы	ПК-4
12		Изучение кадровой политики предприятий-	ПК-4

		<p>конкурентов направленно:</p> <p>а) на разработку новых видов продукции;</p> <p>б) на определение стратегического курса развития предприятия;</p> <p>в) на создание дополнительных рабочих мест;</p> <p>г) на разработку эффективной кадровой политики своего предприятия</p>	
13		<p>Функции управления персоналом представляют собой:</p> <p>а) комплекс направлений и подходов работы с кадрами, ориентированный на удовлетворение производственных и социальных потребностей предприятия;</p> <p>б) комплекс направлений и подходов по увеличению уставного фонда организации;</p> <p>в) комплекс направлений и подходов по совершенствованию стратегии предприятия;</p> <p>г) комплекс направлений и мероприятий по снижению себестоимости продукции.</p>	ПК-4
14		<p>Средний уровень зарплаты одного работника рассчитывается:</p> <p>а) как отношение качественной продукции к общему объему товарной продукции;</p> <p>б) как отношение прибыли к себестоимости произведенной продукции;</p> <p>в) как отношение себестоимости к стоимости товарной продукции;</p> <p>г) как отношение общего фонда оплаты труда к общей численности персонала.</p>	ПК-4
15		<p>Что такое адаптация персонала?</p> <p>а) совершенствование теоретических знаний и практических навыков с целью повышения профессионального мастерства работников, усвоение ими передовой техники, технологии, средств производства;</p> <p>б) деятельность, которая проводится осознанно для улучшения способностей персонала, которые необходимы для выполнения работы или для развития потенциала работников;</p> <p>в) участие в найме и отборе персонала с учетом требований конкретных профессий и рабочих мест с целью наилучшей профориентации работников;</p> <p>г) взаимоотношения работника и организации, которые основываются на постепенном приспособлении сотрудников к новым профессиональным, социальным и организационно-экономическим условиям работы</p>	ПК-4

**Приложение 6
к рабочей программе**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
**УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДЕНЫ
на заседании кафедры технологии
питания

**Методические указания по выполнению контрольной работы
по дисциплине
Управление ресторанным бизнесом**

Общие требования

Учебным планом предусмотрено выполнение контрольной работы для студентов института непрерывного образования.

При выполнении контрольных работ рекомендуется придерживаться следующей методики: изучить соответствующий материал по учебнику, восстановить в памяти забытые термины, понятия, встречающиеся в тексте, учебники по дисциплине, энциклопедические справочники, словари, ГОСТы. При изучении разделов учебника особое внимание следует уделять новым понятиям и запоминанию новых терминов. Рекомендуется внимательно разобрать приведенные в учебнике примеры, таблицы, графики, диаграммы, ответить на контрольные вопросы по разделам дисциплины.

На обложке контрольной работы студент указывает фамилию, имя, отчество, номер варианта, дисциплину, домашний адрес.

Контрольная работа должна быть грамотно написана и правильно оформлена (см. Методические указания «Структура и правила оформления текстовых документов») и показывать степень усвоения студентом разделов программы, способность к анализу изучаемого материала, умение выделять основные положения и обобщать данные учебной литературы.

Если работа выполняется студентом повторно, обязательно следует указать это и приложить первую рецензию. Контрольные работы защищаются студентом во время сессии.

Студентам в рамках контрольной работы необходимо выполнить 1 вариант задания, включающий два вопроса.

Номер варианта выбирается по первой букве фамилии студента.

В конце работы необходимо привести список использованных источников, составленный по установленным правилам (см. библиографический список), указать дату и поставить подпись. При наличии замечаний рецензента, студенту следует выполнить все его указания и проработать вопросы работы в тетради после проверенного задания. Не рекомендуется доработку вопросов проводить на полях тетради.

Работа, выполненная не по своему варианту, не засчитывается. При оформлении контрольной работы в тетради следует оставлять поля для замечаний рецензента. Запрещается писать в каждой строчке тетради в клетку.

Таблица 1 – Выбор варианта

Начальная буква фамилии	Номер варианта
А, М	1
Б, Ч	2
В, Н, Х	3
Г, О, Ш	4
Д, Ц, П	5
Е, Ж, Р	6
З, С, Ю	7
И, Я, Т	8
К, У, Э	9
Л, Щ, Ф	10

Вариант № 1

- 1) Понятие, сущность и задачи управления в ресторанном бизнесе.
- 2) Понятие и сущность стратегического менеджмента при управлении ресторанным бизнесом.

Вариант № 2

- 1) Функции управления в ресторане
- 2) Сущность и типы организационных структур ресторанов.

Вариант № 3

- 1) Специфика управления в индустрии гостеприимства.
- 2) Организационное обеспечение финансовой деятельности ресторана.

Вариант № 4

- 1) Методологические основы управления в ресторане.
- 2) Критерии эффективности технического оснащения предприятий питания.

Вариант № 5

- 1) Разработка концепции управления в ресторанном бизнесе.
- 2) Организационное обеспечение информационной связи с

поставщиками.

Вариант № 6

- 1) Виды и принципы управления в ресторане.
- 2) Поставщики технологического оборудования для предприятий

общественного питания.

Вариант № 7

- 1) Информационное обеспечение управления рестораном.
- 2) Нормативно-техническая документация, действующая в ресторанном

бизнесе.

Вариант № 8

- 1) Типы организационных структур управления рестораном.
- 2) Действия руководителя ресторана в случае возникновения

чрезвычайной ситуации.

Вариант № 9

- 1) Ресторанный коллектив и его особенности.
- 2) Понятие, функции и концепция управления персоналом в ресторанном

бизнесе.

Вариант № 10

- 1) Оперативное и административное управление в ресторане.
- 2) Требования к проектированию и техническому оснащению ресторанов.

Основная литература.

1. Васюкова, А. Т. Технология и организация ресторанного дела : Учебник / А. Т. Васюкова. - 1-е изд. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2025. - 219 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-019773-9. - Текст : непосредственный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/document?id=457666> (дата обращения:).

2. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : Учебное пособие / Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л. - 1-е изд. - Москва : Издательство "Магистр", 2024. - 528 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : непосредственный. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=437440> (дата обращения:).
3. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : Учебник / Санкт-Петербургский государственный университет. - 1-е изд. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 536 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012812-2. - Текст : непосредственный. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=437102> (дата обращения:).
4. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : Учебное пособие / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. - 9-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 248 с. - ISBN 978-5-394-04308-6. - Текст : непосредственный. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=431614> (дата обращения:).
5. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : Учебник / Российский университет кооперации. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 462 с. - ISBN 978-5-394-05336-8. - Текст : непосредственный. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=432273> (дата обращения:).
6. Чугунова, О. В. Управление ресторанным бизнесом. Курс лекций. Тема 1. Основные аспекты операционного управления рестораном / О. В. Чугунова ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф. технологии питания. - Екатеринбург : [б. и.], 2023. - 1 видеофайл (20 мин). - Текст. Устная речь : электронные. - URL: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202307a/121.mp4> (дата обращения: 02.08.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Чугунова, О. В. Управление ресторанным бизнесом. Курс лекций. Тема 2. Функции управления рестораном / О. В. Чугунова ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф.

- технологии питания. - Екатеринбург : [б. и.], 2023. - 1 видеофайл (15 мин). - Текст. Устная речь : электронные. - URL: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202307a/122.mp4> (дата обращения: 02.08.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Чугунова, О. В. Управление ресторанным бизнесом. Курс лекций. Тема 3. Формирование системы управления рестораном / О. В. Чугунова ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф. технологии питания. - Екатеринбург : [б. и.], 2023. - 1 видеофайл (16 мин). - Текст. Устная речь : электронные. - URL: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202307a/123.mp4> (дата обращения: 03.08.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература.

1. Башин, Ю. Б. Кейтеринг : Учебное пособие / Ю. Б. Башин, Н. В. Власова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2026. - 155 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-021241-8. - Текст : непосредственный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/document?id=467330> (дата обращения:).
2. Васюкова, А. Т. Технология и организация производства ресторанной продукции : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, А. В. Мошкин. - Москва : Юрайт, 2025. - 197 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-18097-8. - Текст : непосредственный. - URL: <https://urait.ru/bcode/580433> (дата обращения:).
3. Чугунова, О. В. Управление ресторанным бизнесом. Тесты. Тест 1. Введение. Цели и задачи дисциплины. Состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса / О. В. Чугунова ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф. технологии питания. - Екатеринбург : [б. и.], 2023. - 4 с. - Текст : электронный. - URL: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202308b/2.docx> (дата обращения: 25.08.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Чугунова, О. В. Управление ресторанным бизнесом. Тесты. Тест 2. Функции управления рестораном / О. В. Чугунова ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф.

- технологии питания. - Екатеринбург : [б. и.], 2023. - 5 с. - Текст : электронный. - URL: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202308b/3.docx> (дата обращения: 25.08.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Чугунова, О. В. Управление ресторанным бизнесом. Тесты. Тест 3. Формирование системы управления рестораном / О. В. Чугунова ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф. технологии питания. - Екатеринбург : [б. и.], 2023. - 4 с. - Текст : электронный. - URL: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202308b/4.docx> (дата обращения: 25.08.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
 6. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Любецкая Т. Р. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 308 с. - (Книга из коллекции Лань - Технологии пищевых производств). - ISBN 978-5-8114-3754-2. - Текст : непосредственный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/206936> (дата обращения:).
 7. Мезенцева, С. А. Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве : учебное пособие: для обучающихся программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 технология продукции и организация общественного питания / Мезенцева С. А. - Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2022. - 118 с. - Текст : непосредственный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/322991> (дата обращения:).
 8. Борцова, Е. Л. Работа с отзывами гостей и проектирование бизнес-процессов в ресторане : открытая лекция / Е. Л. Борцова ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф. технологии питания. - Екатеринбург : [б. и.], 2021. - 1 видеофайл (69 мин). - Текст. Устная речь : электронные. - URL: https://www.youtube.com/watch?time_continue=2&v=WyJr8hCPs2I&embeds_referring_euri=https%3A%2F%2Fwww.usue.ru%2F&source_ve_path=MzY4NDIsMjg2NjY&feature=emb_logo (дата обращения: 21.06.2023).
 9. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебное пособие / Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л. - 1-е изд. - Москва : Издательство "Магистр", 2021. - 560 с. - (ВО - Бакалавриат). - ISBN 978-5-

- 9776-0060-6. - Текст. Электронный. -
URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141777> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.
10. Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях : Учебное пособие / Сибирский федеральный университет. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2021. - 172 с. - (ВО - Бакалавриат). - ISBN 978-5-7638-4249-4. - Текст. Электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1818948> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.
11. Кокшаров, А. А. Технология производства ресторанной продукции : учебное пособие / Кокшаров А. А., Подлегаева Т. В. - Кемерово : КемГУ, 2021. - 145 с. - ISBN 978-5-8353-2804-8. - Текст : непосредственный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/186340> (дата обращения:).
12. Родионова, Н. С. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие / Родионова Н. С., Домбровская Я. П., Дерканосова А. А., Белокурова Е. В., Родионовой Н. С. - 2-е изд., перераб. и доп. - Воронеж : ВГУИТ, 2021. - 119 с. - ISBN 978-5-00032-532-2. - Текст : непосредственный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/254456> (дата обращения:).
13. Акимова Н.А., Соколов А.Ю. Управление качеством и контроль ресторанной продукции : Учебник / Акимова Н.А., Соколов А.Ю. - Москва : КноРус, 2020. - 202 с. - ISBN 978-5-406-07540-1. - Текст : непосредственный. - URL: <https://book.ru/book/934004> (дата обращения:).
14. Кокшаров, А. А. Технология приготовления ресторанной продукции / Кокшаров А. А. - Кемерово : КемГУ, 2020. - 71 с. - ISBN 978-5-8353-2763-8. - Текст : непосредственный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/186380> (дата обращения:).
15. Кабушкин, Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Менеджмент

- организации" / Н. И. Кабушкин. - Москва : КноРус, 2019. - 413 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-406-06991-2. - Текст : непосредственный.
16. Милл, Р. К. Управление рестораном : Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Управление пер / Р. К. Милл, Е. Лалаян. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательство "ЮНИТИ-ДАНА", 2017. - 535 с. - (ВО - Бакалавриат). - ISBN 978-5-238-01589-7. - Текст. Электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1028831> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.
17. Хмырова, С. В. Ресторанный маркетинг : Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Управ / С. В. Хмырова. - 1-е изд. - Москва : Издательство "ЮНИТИ-ДАНА", 2017. - 255 с. - (ВО - Бакалавриат). - ISBN 978-5-238-01670-2. - Текст. Электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1028576> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.
18. Щербакова, Т. А. Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Щербакова Т. А., Маюрникова Л. А., Крапива Т. В., Давыденко Н. И. - Кемерово : КемГУ, 2016. - 99 с. - ISBN 978-5-89289-974-1. - Текст. Электронный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/93553> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.
19. Маюрникова, Л. А. Технологические процессы в сервисе : учебное пособие / Маюрникова Л. А., Крапива Т. В., Давыденко Н. И. - Кемерово : КемГУ, 2015. - 96 с. - ISBN 978-5-89289-896-6. - Текст. Электронный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/93558> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.
20. Организация ресторанного бизнеса : учебное пособие для обучения студентов вузов по направлениям подготовки 101100.62 "Гостиничное дело",

100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм" / Ю. В. Жилкова [и др.]. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 188 с. - ISBN 978-5-4377-0026-6. - Текст : непосредственный.